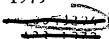
JA 0048294 APR 1979



398528/21

E13 G04 R16

TOPP 22.09.77 *J5 4048-294

E(7-A2, 25-E, 35-U) G(4-B).

TOPPAN PRINTING KK

22.09.77-JA-114169 (16.04.79) G01n-31/22

Oxygen-sensitive compsn. for food, etc. - contains methylene blue and a reducing agent rendering it colourless in water, to indicate amt. of adsorbed oxygen

The compsn. contains 1 pt. wt. methylene blue and < 50 pts.wt. reducing agent capable of rendering methylene blue colourless in the presence of water. The compsn. is coloured by oxygen. An aq. soln. of the indicator is impregnated into a porous carrier.

The activity of oxygen adsorbent, used for the prevention of oxidative deterioration of processed foods, etc., can be easily and visibly judged by the colour of the comnsn. The presence of oxygen in packaged food, etc. can

easily checked by the colour of the indicator (colour-

ss to blue).

Pref., methylene blue is $C_{16}H_{18}ClN_3S \cdot 3H_2O$, $2C_{16}H_{18}Cl$ N3S. ZnCl2. H2O, etc.; and the reducing agent is hydrosulphite, 1-ascorbic acid, ferrous sulphate, ferrous chloride (5pp50)



THIS PAGE BLANK (USPTO)

REST AVAILABLE COPY

(19日本国特許庁(JP)

⑩特許出願公開

⑩公開特許公報(A)

昭54-48294

⑤Int. Cl.²G 01 N 31/22

庁内整理番号 **③**公開 昭和54年(1979) 4 月16日

6514—2G

発明の数 3 審査請求 未請求

(全 5 頁)

20特

願 昭52-114169

22出

頁 昭52(1977)9月22日

@発 明

市川市伊勢宿63

同

中沢則夫

者 中村八郎

川口市元郷1の2の8の508

⑩発 明 者 川村雄二

東京都中野区弥生町3の30の3

⑪出 願 人 凸版印刷株式会社

東京都台東区台東1丁目5番1

号

個代 理 人 弁理士 鈴江武彦

外3名

明細 智

1.発明の名称

感酸素組成物及び酸素吸収剤の能力判定用 インジケイター

2.特許請求の範囲

- (i) メチレンプルーとこのメチレンプルーを 水の存在下で略無色に変えうる量の還元剤とを 含み、酸素を感知して是色する感酸素組成物、
- (2) 1 重数部のメチレンブルーと 5 0 重量部以下の澄元剤を含む特許請求の範囲第 1 項配載の感酸素組成物。
- (3) メチレンアルーとこのメチレンプルーを 水の存在下で略無色に変えりる数の環元剤とを 含む水容液を多孔性の支持体に含浸させてなる 酸累吸収剤の能力判定用インジケイター。
- (4) メチレンプルーと、このメチレンブルーを水の存在下で略無色に変えうる量の選元剤と、水容性樹脂パインダーとを含む組成物を支持体に印刷又は流布してなる観緊吸収剤の能力判定用インジケイター。

3. 発明の詳細な説明

本発明は一般に脱酸素剤と称している酸素吸収剤の能力を判定するためのインジケイター、及びこれに使用する酸素に感じて呈色する根成物に関する。

本発明は上記欠点に鑑みてなされたものであり、酸素を感知して呈色する感験素組成物、及び酸素吸収剤の保存中における酸素吸収能力の有無または使用中においては包要内に酸素が存

BEST AVAILABLE COPY

在するか否かを上記組成物を用いることによって色の変化により検知することのできる酵素吸収剤の能力判定用インジケイターを提供する。

-15

本発明に係る感酸素組成物はメチレンナルー とこのメチレンナルーを水の存在下で略無色に 変えりる最の覆元剤とを含む。ここで言うメチ レンプルーには $C_{16}H_{18}CLN_3S$ ・ $3H_2O$ で表わされ る塩酸塩. 2C₁₆H₁₈C/N₃S · ZnC4₂ · H₂Oで扱わ される塩化亜鉛複塩のほか、 C₁₆H₁₈BrN₃S で表 わされる臭化物等も含まれる。資元剤としては ハイドロサルファイト,4-アスコルピン酸, 硫酸第一鉄,塩化第一鉄等の無色に近いものが 好ましい。 その使用量は、例えばメチレンフル 一の背色水容液が路無色に変わる程度の量でよ い。強い遺元剤、例えばハイドロサルファイト ではメチレンアルーの1項最朝に対して50寅 景部以下が好ましく、 0.5 重量部以下がより好 ましい。 この組成物は無酸素状態では水分の存 在下に無色であるが、設累存在状態では背色を 呈する。

たの感酸素組成物を支持体に適用してなる段素吸収剤の能力制定用インジケイターは酸素吸収剤の能力制定用インジケイターは酸素吸収剤と共に食品等の包装内に量かれ、酸素吸収剤の能力低下等によつて包装内に改業が存在した場合に育色を呈する。

学加入

もよい。延伸ポリプロピレンフィルム2とと塩化ビニリアン鉄エフィルム3との展間間次度を10~100g/15回とし存む、延伸ポリプカルム2の厚さを10~25 mとすれたででは、20 では、100g がある。使用時には2を要れたのでは、100g を100では、100

以下、本発明を実施例により詳しく説明する。 (実施例 - 1)

メチレンアルー塩酸塩(C₁₆H₁₈C₂N₃·3H₂O) 0.5 9 を蒸留水 1 0 0 0 cl に容解後約 0.0 5 9 のハイドロサルフアイトナトリウム (Na₂S₂O₄)をそこ朝として添加し、これを化学実験用ロ紙

BEST AVAILABLE COPY

特開昭54-4829435

に十分含浸後、 第1 図に示した 构成である 5 0 × 5 0 20/mの包嵌体に充填し、 下記実験を行っ た。

く奥験>

15μの塩化ピニリデン塗工ナイロンフィル ム3を除去し、十分酸素を供給して背色になつ たところで数素吸収剤10個を酸素メリアー性包装 袋に同封し、経時で色変化を観察したところ、 約8 時間で背色から無色へと変化し、以後約6ヶ月 無色の状態が維持された。 この 1 0 個の酸素吸 収剤をそれぞれ1個づつ300mの空気と共化 150×200 m/mの包装袋に入れ、経時で包 装円塗累濃度を測定した処、いずれも約10時 間で1多以下の酸素濃度となり、該酸素吸収剤 の能力は十分発揮出来たことが証明された。と れとは別に、上記と同様に十分酸累に触れさせ 育色になつたところで、酸素吸収剤1個と空気 300 配とを同様に同封したが、 段累濃度が約 1 ものところで完全に背色が脱色され無色とな つた。更にとの時点で、包装袋(外装)にピン

ホールを作り、ロ紙の変色をチェックしたところ、約13時間で若干の育味を呈し、約18時間で完全に育色となつた。13時間での包装内 聚業適所は約2.5%、18時間では約3.6%で あつた。

6	第	崧			
	直後,	值 後,10時間後,1日後 10日後 30日	1 ₩	10日後	3 0 E
インシケイターを優素吸収剤, 21年・1年以下 1年以下 1年以下 1年	21%	1 \$以下	1 多以下	1 多以下	1 % [
食パンと同封	⊕	本の(一) 新句(一) 新句(一) 兼句(一) 集句	第四门	東(F) (丁)	魚
インシケイターを食パンと同對 18以下 18以下 18以下 18以下 1.3	194以下	19以下	1 \$ LL F	1 多以下	1.3
後N2 ガス充塡包装	(<u>)</u>	本で(一)、 無の(一) 無色(一) 無色(一) 本色	#(e)	無(B) (I)	≱c €)
インジケイターを使パンと台照、 21 年、 206年、19.4年 18.2 年 16.	21%	2 0.6 %	19.4%	18.2%	16.
後	(<u>−</u>) (+	報の(一) 報の(一) 報の(一) 報句(H) 報色	# (€)	# (⊕ (÷)	≱c €()
		-			

(数字(s) 12 包装内酸紫酸饭を示す ・ 無色 1 無色 1 チレンブルーの色をボナ (由) (一) ロカビが発生しないことを示す (土) IT オール・発生 もりを示す (十) IT カード 発生 を 示す

寒 施 例 3

約50 g/m² の和紙上にメチレンナルー。ハ イドロサルフアイト及びポリー2-ヒドロキシ エチルメタアクリレートの水溶液をグラピア印 副(強布貸約109/m²)し、この印刷面の反対 面に30μのポリエチレンを貼合せ、ポリエチ レンに細孔加工した後第2図に示すような50 ×80m/mの袋状に製袋した。この袋を酸紫吸 収剤収納袋に供した。酸素吸収剤として市販さ れていたハイドロサルファイトナトリウム系の ケプロン約5分を上記収納袋に入れ密封したの ち、十分な水を与えてから OPP (2 0 μ)/ェバ ール (17 д)/ポリエチレン (50 д)の 150 × 2 0 0 m/mの袋に空気 2 0 0 cc と共に封入し た。メチレンブルーの青色の変色を観察した処、 約15時間で脱色が完了した。又この時の包装 内限累濃度は0.2 まであつた。

奥施例 4

実施例3と同様にして作製した第2図に示すような層構成の50×80m/mの接に硫酸第一

REST AVAILABLE COPY

無

鉄水和物39、水酸化カルシウム 0.8 9、更硬 **敬ナトリウム水和物 0.3 g、活性炭 0.1 gの**選 合物を充填・密封し、その10サンプルを OPP д) / エパール (1 7 д) / PE (50 д) 0 × 2 0 0 m/mの包材で包装し、一方他の サンプルは同様な包材に空気200ccと共 入して経時で色変化を観察した。その結果 は第2表の通りである。 3 ケ月後(4)はそれぞれ ンプルにピンホールを作り更に色の変化を ものである。また、下段の比較は敵素吸収 剤を入れない。上記袋を空気200gと共に對入 した場合である。

特開 昭54-48294(4

経時テストサンプル	超級	5 碌 後	10時間	二 來	15 B	17月	2ヶ月	3ヶ月
真空包装した場合	€) ‡c	(926)	更加	同左	巨村	回在	回加	巨村
41000000000000000000000000000000000000	1		+					
に対入した場合	(#) (#)	æ ⊋ €0 €	(0,3) (0,3)	原(0)	回任	回在	可在	回,在
在	4		1	-		3		(0.1
- 1		月	画 知 一 -	回在	回在	回右	回れ	回左
				-	1	-	-	

(13) # (æ (15) 轵

無

(E)

以上のように真空包装したサンプルは全て5 時間後に脱色し、この状態で3ヶ月はで変化な かつた。3ヶ月後にピンホールを作り、空気を 湧じた例いずれも背色に発色した。 又、空気 200mと共に封入したサンプルはいずれも 10時間後に脱色し以後3ヶ月後まで変化なか ~ 3 ケ月後同様ピンホールを作つた処、い も背色に発色した。草に真空包装したサン プルを申いて破累吸収能力を調べるため空気 2 0 0 cc と共に封入し同様なテストを再び行つ た処表の中段の結果と同様であつた。

夷媠例3と同様なサンプルによつて食品の保 **好性とメチレンブルーの色変化を観察した処第** 3 設の結果を得た。食品としてカステラ菓子及 ターピーナツツを選択し、それぞれカピの 発生、過量化物価を調査した。

直接 1 日後3 日後10日後 20日後 30日後 60日後 90日後 カドの発生又は過酸化物値及びメチレンブルー色変化 **₩ 本** 的 (9.61)(20.9)(0.2) **≱**(B) メイトン 本色 大ル・ダー 一番色 アル・ダー 変色 一番色 過酸化物值(40.3) **#** 7. 金銭 メイトアンストの次 過酸化物值 至 ¥ ₩ 欧 R *

ラ菓子

3 * +

乍

内数字柱酸紫藤度(多)をボナ。 (H

1.5

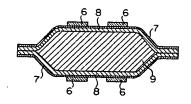
4 4

BEST AVAILABLE COPY

特開 昭54-48294(5)

第I図

第 2 図



以上の通り十分酸素濃度が低い状態では無色を示し、同時に食品の鮮度が保持されているととが確認された。とれに対し、育色の場合は酸素濃度が高く、徐々に食品の鮮度が低下していくことがわかる。

以上説明したように、本発明のインジケイターは酸素吸収剤の能力の有無及び食品等の包装内の酸紫存在の有無を視覚的に容易に判別できるようにしたものである。

4.図面の簡単な説明

第1 別及び第2 図は本発明の酸素吸収剤能力 判定用インジケイターの具体例を示す断面図で ある。

1 …インジケイター、2 …ガス透過性フイルム、3 …水蒸気・ガス不透過性フイルム、6 … 感像器組成物の印刷物、7 …和紙、8 …開孔し た樹脂フイルム、9 …酸素吸収剤。

出願人代理人 弁理士 鈴 江 武 彦

THIS PAGE BLANK (USPTO)